

TORRE DI CEPARANO

Sangiovese di Romagna
Superiore DOC



L'ANNATA 2008

UVE:

sangiovese 88%, merlot 7%, cabernet sauvignon 3%, ancillotta 2%

VIGNE:

Nome: Calanco, Ginestre, Laghetto I°Q., Querce Francesca, Montignano grande, nord e sud

Esposizione: su-est (Ginestre, Laghetto I°Q., Querce Francesca, Montignano grande e sud), sud-ovest (Calanco) e nord (Montignano nord)

Suolo: argilloso, franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

ANNO D'IMPIANTO:

1992-1997 (Calanco), 1997 (Ginestre e Querce Francesca), 1999 (Montignano grande e nord)

DATA DI VENDEMMIA:

21 e 23 agosto (ancillotta e merlot), 23,24 e 29 settembre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di media capacità con macerazione di 14 giorni

AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique di rovere francese ed in piccola percentuale di rovere americano; 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	14,88
zuccheri residui (g/l):	1,7
acidità totale (g/l):	5,10
acidità volatile (g/l):	0,57
pH:	3,58
acido malico (g/l):	<0,10
estratto secco netto (g/l):	27,10

BOTTIGLIE PRODOTTE:

30.000 da 750 ml - 500 magnum

I RICONOSCIMENTI

The Wine Advocate - Robert M. Parker Jr

Torre di Ceparano 1999 - 87/100; Torre di Ceparano 2001 - 88/100; Torre di Ceparano 2004 e 2005 - 91/100; Torre di Ceparano 2008 - 90/100

Guida Oro - Veronelli Editore (Daniel Thomases)

Torre di Ceparano 2000 and 2003 - 89/100 - Torre di Ceparano 2004, 2006, 2007 and 2008 - 90/100

Due Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso / Slow Food

Torre di Ceparano 2003, 2004, 2005 and 2006

I Vini d'Italia - L'Espresso

Torre di Ceparano 2004 e 2006 - 15,5/20; Torre di Ceparano 2007 - 16,5/20; Torre di Ceparano 2008 - 17/20

4 Grappoli - Duemila Vini - AIS

Torre di Ceparano 2007

www.winesurf.it: Torre di Ceparano 2007 menzione di migliore Sangiovese di Romagna sup.

